

真空和面机 诸城富瑞德食品机械 大型真空和面机销售

产品名称	真空和面机 诸城富瑞德食品机械 大型真空和面机销售
公司名称	诸城市富瑞德机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市南环路中段金惠园小区南
联系电话	13806496781

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市富瑞德机械有限公司

真空和面机优势如下：

真空和面机要适用于各种面制品的加工，根据面食产品所使用的小麦粉的特性，可选择不同浆叶形式达到不同的和面效果。自动和面机价格模拟手工和面的原理，使面筋网络快速形成，使得蛋白组织结构均衡，使面的筋性、咬劲、拉力都远远优于其他形式和面机的和面效果。加工出来的面品，口感光滑，全自动真空和面机，透明度高，弹性好。真空和面机方便，自动化程度高。

整机采用优质不锈钢材料制作，符合现行有关食品卫生标准

真空和面机主要适用于水饺、速冻水饺、灌汤包、小笼包、速冻汤圆、馒头、干鲜面条的生产加工。

速冻水饺品质与生产设备、生产工艺、添加剂有很大关系。在和面过程中，大型真空和面机销售，面筋形成越充分，小型真空和面机厂家，水分分散越均匀，过程越完善，水饺成品品质越好。

主要适用于各种面制品的加工，根据面食产品所使用的小麦粉的特性，可选择不同浆叶形式达到不同的和面效果。

真空和面机在用于水饺类的优势：

- 1) 能够改善面团的总体质量使面粉中含有的的胶原蛋白的结构能够充分的形成，面团的光滑程度也会越来越好。
- 2) 使用真空和面机所形成的面团内部的面质细腻，真空和面机，面团光滑均匀、筋度高、弹性比较好。
- 3) 面皮的透明度高、面皮有硬度、面团之间不容易粘结、所做出来的水饺类的口感光滑、并且外观比较光滑、看起来非常的好看、充满食欲。
- 4) 用真空和面机制作的水饺，相对来说加水要多，出面量也多，在真空状态下使用负压方式的和面，和出的面团均匀没有气泡，所以作为冷冻水饺后放置多久都不会出现裂缝的现象。

真空和面机-诸城富瑞德食品机械-大型真空和面机销售由诸城市富瑞德机械有限公司提供。诸城市富瑞德机械有限公司（www.sdfuruidejixie.com）在机械加工这一领域倾注了无限的热忱和热情，富瑞德食品机械一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：林经理。